



EMMENTALER
SWITZERLAND

Cheese Village

Suggestions de banquet



Bonne nourriture, service chaleureux et espace suffisant

Nous mettons tout en œuvre pour offrir le meilleur à vos hôtes et à vous-même. Nos locaux variés offrent le cadre idéal pour se sentir à l'aise. Nous nous ferons un plaisir d'organiser avec vous un événement mémorable.

Nos menus se veulent des suggestions et peuvent être complétés par des demandes individuelles.

Pour assurer le bon déroulement de votre événement, nous ajoutons des informations importantes sur la page 11. N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions ou demandes. Nous sommes toujours heureux de vous aider. Amusez-vous à choisir. A bientôt - à Affoltern dans l'Emmental.

Le village de la fromagerie de démonstration de l'Emmental

La fromagerie de démonstration de l'Emmental est entourée des collines et des vallées et se trouve à Affoltern dans l'Emmental. Le village est situé à 801 m d'altitude et son environnement unique invite à la détente.

Plusieurs bâtiments de fromagerie font partie du site de la fromagerie de démonstration de l'Emmental. En visitant les différents bâtiments, vous ferez un petit voyage dans le temps - en commençant par le Stöckli (1741) jusqu'au bâtiment principal (production d'Emmentaler AOP). L'ordre de visite n'a aucune importance. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller à l'information (1) sur les différentes visites et possibilités.



- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 Königsweg/Information
King's Way/Information
Voie royale/Information | 2 Schenkäserei
Show dairy
Fromagerie de démonstration | 3 Stöckli
Cottage
Stöckli | 4 Meier Schenkäckerei
Show Bakery
Boulangerie de démonstration |
|---|--|--|---|

Heures d'ouverture:

9:00-17:00 heures **365 jours par an** (également les dimanches et les jours fériés)

(Cuisine chaude en continu jusqu'à 16:30 heures)

Nous ouvrons également le soir à partir de 30 personnes.

CONTACT

Emmentaler Schenkäserei
 Schenkäsereistrasse 6
 CH-3416 Affoltern im Emmental

+41 34 435 16 11 | info@e-sk.ch

Le buffet du brunch

À PARTIR DE 35 ADULTES
 (ou au moins de CHF 1'505)
 Possible de lundi à samedi

Régalez-vous à notre buffet du brunch riche à discrétion:
 Spécialités de pain de notre boulangerie, grand choix de fromages avec de nombreux produits maison et des spécialités régionales, assiettes de viande et de poisson, yaourts et muesli, bar à jus ainsi que rôtis, gâteau au fromage corsé et plats à base d'œufs.
 Et bien sûr un choix de desserts délicieux.

Prix par adulte (à partir de 16 ans)	43.00
Enfants par année d'âge (entre 5 et 15 ans)	2.00



Apéro

Prix par personne

„Sur la planche de bois“

Planche de fromages

Les meilleures spécialités fromagères de notre fromagerie avec différents niveaux de maturité Emmentaler AOP. Garni avec des fruits frais et du beurre, et avec du pain de la boulangerie Meier.

18.50

Planche de fromages et viandes

Les meilleures spécialités fromagères de notre fromagerie avec différents niveaux de maturité Emmentaler AOP. Jambon, rôti de bœuf, lardons et saucisse de la maison de la boucherie Flückiger. Garni avec des fruits frais, légumes au vinaigre et croustillant de Kambly. Pain de la boulangerie Meier.

24.50

Planche de dégustation d'Emmentaler AOP

Découvrez les différents degrés de maturité de notre célèbre "Emmentaler AOP". Avec des spécialités de pain de la boulangerie Meier.

28.50

„pour grignoter“

Morceaux de fromage

100g de notre Emmentaler AOP "le roi" (mûri pendant au moins 24 mois)

7.80

Variation salé

Des noix et chips

4.50

Spécialité au fromage maison

Quiche au fromage 16cm Ø (coupé en 8 pièces)

16.50

Suggestions des menus

Nos suggestions des menus doivent vous inspirer. Si vous souhaitez des changements, n'hésitez pas de nous contacter.

fine et populaire

À PARTIR DE 10 PORTIONS

Schaukäserei Klassiker

Salade mêlée
à la sauce faite maison

"Rösti de la fromagerie"
"Rösti" au jambon
fromage
et un œuf au plat

Meringue de l'Emmental
avec glace et chantilly

36.00
petit 32.00



Menus de l'Emmental

À PARTIR DE 10 PORTIONS

Senne Menu

Salade verte
à la sauce faite maison

Émince de veau "Bernois"
aux champignons, lardons et oignons perlés
servi en sauce à la crème
Rösti et légumes

„Dessert de Meieli“
Crème brûlée de grand-mère
glace vanille, meringue et chantilly

57.00

petit 48.00

seulement plat principal 43.00

petit 34.00

Treichler Menu

Salade verte
à la sauce faite maison

Émince de porc
sauce au champignons à la crème
Rösti et légumes

Salade de fruits frais
avec la glace faite maison
et chantilly

42.00

petit 35.00

seulement plat principal 28.00

petit 21.00

Spécialités de la fromagerie d'Emmental

petit

Entrées

Salade d'Emmental

Salade avec Emmentaler AOP, lardons, croûtons et œuf en plat principal

11.00 17.00
25.00

Salade mêlée

À la sauce faite maison

9.80 12.00

Salade verte

À la sauce faite maison

6.60 8.50

Soupe au fromage

Faite maison

9.00 13.00

Plats principaux

Escalope d'Affoltern

Escalope de porc panée farcie avec du fromage Emmentaler AOP et jambon, servie avec des frites et des légumes

35.00

Escalope à la crème

Escalope de porc en sauce au champignons à la crème et des nouilles

21.50 28.50

Poitrine de poulet

Poitrine de poulet poêlée avec sauce à la crème de moutarde riz et légumes

28.50

Escalope panée

Escalope de porc panée avec des frites

18.50 25.00

Notre rencard

Rösti à la fromagerie

Rösti avec du jambon gratiné au fromage et servi avec un œuf au plat

16.50 21.00



Viande du four

À PARTIR DE 15 PORTIONS

Suure Mocke "à la grand-mère"

Rôti de boeuf braisé à la sauce du vin rouge

Purée de pommes de terre et légumes

Délai de précommande au moins 3 semaines

petit

26.00

32.00

Rôti de la viande hachée

Rôti de la viande hachée à la sauce aux herbes

Rösti à la crème avec lardons et fromage

Légumes

23.00

28.50

Végétarien

„Pflanzblätzrösti“

Rösti aux légumes, gratiné au fromage

16.00

20.00

„Pâtes au fromage“

Pâtes avec une sauce à la crème avec du fromage

14.00

17.50

Quiche au fromage

½ Quiche au fromage avec salade mêlée

18.00

Quiche entière 16cm Ø

16.50

Pour les petits

Escalope de porc panée avec des frites et légumes

14.00

Deux saucisses avec des frites et légumes

12.00

Pâtes avec une sauce au fromage à la crème

9.50

Raclette avec des pommes de terre

8.00

Légumes multicolores avec des nouilles

8.00

½ portion des frites

7.50



Expérience fromagère

Nos fondues sont toutes soigneusement réalisées à la main.

Schaukäserei-Fondue

Mélange avec des fromages fait maison et de la région
200 g

26.00

Notre fondue est servie avec du pain de notre boulanger.

Le fondue inclus un peu d'alcool.

Contactez-nous, si vous ne souhaitez pas d'alcool dedans.

Commandez-en plus:

Portion de pommes de terre chaudes (200 g)

2.60

Portion de légumes au vinaigre (150 g)

6.50

Raclette

150 g fromage fondu au four, avec des légumes au vinaigre
et des pommes de terre

19.00

Raclette de table

À PARTIR DE 2 PERSONNES

Pour encore plus de confort

Sélection de fromage avec légumes au vinaigre

et pommes de terre chaudes

Se préparer soi-même à table

Prix par personne

26.50



Les boissons

Mineral et boissons sans alcool

Rhätzünser, Sinalco Cola/Zero,	2 dl	3.60
Rivella rot/blau, Sinalco Orange	3 dl	4.40
Grapefruit, Süssmost	5 dl	5.70

Bière

Feldschlösschen Hopfenperle	4.8 Vol. %	2,5 dl	5.00
Feldschlösschen Lager	4.8 Vol. %	5 dl	6.00
“Bärner Müntschi“ bière régional	4.8 Vol. %	3.3 dl	6.50

Vin

Senne Wy – vin blanc			
Variation des grappes de raisin	12.0 Vol. %	1 dl	6.50
de la Suisse	2.0 Vol. %	5 dl	27.00

Senne Wy – vin rouge			
Variation des grappes de raisin	12.5 Vol. %	1 dl	6.50
de la Suisse	12.5 Vol. %	5 dl	27.00

Prosuissecco „Cüpli“			
Champagne de la Suisse	12.5 Vol. %	1 dl	7.00

Café

Cappuccino			5.50
Avec un arôme: noisette, caramel, vanille			6.00

Latte Macchiato			6.00
Avec un arôme: noisette, caramel, vanille			6.50

„Pölli“ Cappuccino			
Avec beaucoup de mousse de lait			6.00

Kaffi Baileys			
Avec de la liquer de Baileys et chantilly	17 Vol. %	4 cl	7.50

Café à la fromagerie avec la chantilly	40 Vol. %	4 cl	8.50
--	-----------	------	------

Ovomaltine / Chocolat froid		3 dl	4.50
-----------------------------	--	------	------

„As Glas Ämmitaler Heimatmiuch“			
Un verre du lait frais		2dl	3.00

Nos salles

Nos locaux sont adaptés aux invitations, fêtes, événements d'entreprise et excursions.
Venez - nous serons heureux de vous conseiller!

La salle

Jusqu'à 120 personnes

Au premier étage du bâtiment principal (nr. 2), un ascenseur est disponible

Le restaurant

Jusqu'à 80 personnes

Au rez-de-chaussée du bâtiment principal (nr. 2)

Le jardin d'hiver

Jusqu'à 80 personnes

Au rez-de-chaussée du bâtiment principal (nr. 2)

Avec une vue magnifique sur l'Emmental

La terrasse du jardin

Jusqu'à 200 personnes

Entre le bâtiment principal (nr. 2) et la place de jeu

Self-service

Catering

EMMENTAL À EMPORTER

Le service traiteur de la fromagerie de démonstration de l'Emmental se fera un plaisir de vous accueillir où vous le souhaitez. Laissez-vous inspirer et contactez-nous pour une offre personnalisée. Nous nous ferons un plaisir de vous livrer nos spécialités à domicile ou à l'endroit de vos rêves. En alternative, nous préparons le catering pour l'enlèvement, prêt à l'emploi et dressé dans la vaisselle de transport (de maintien au chaud).



Les informations importantes

Offres 2024

Changements de prix ou l'offre sont possible. Tous les prix sont en francs suisses et inclus le TVA de 8.1 %.

Menu

Nos propositions de menus sont destinées aux groupes qui choisissent un menu unique. Nous servons les menus à partir de 10 portions.

Service après-vente

Nous vous servons volontiers un service après-vente pour CHF 6.00 par personne avec un service du plateau.

Déclaration

Nous utilisons uniquement de la viande suisse.
Notre pain vient de la boulangerie Meier.

Participants

Nous vous demandons de nous informer des changements du nombre de personnes jusqu'à 24 heures à l'avance. Dans les 24 heures à l'avance nous facturerons 50% du prix pour les personnes qui ne se sont pas présentées.

Régimes spéciaux

Nous serions heureux de mettre en place une alternative appropriée pour les végétariens et les régimes spéciaux, y compris les allergies et les intolérances. Pour cela, nous avons également besoin de ces informations 10 jours à l'avance.

Décoration sur la table

Vous pouvez commander des arrangements de fleur chez nous.
Nous facturons le prix de revient + 10.00 CHF de contribution.

Supplément de nuit

Selon l'offre, nous facturons à partir de 00:30 heures CHF 80.00 / par heure.

Détails

Pour vous assurer que tout se passe bien, nous vous demandons de discuter les détails avec nous au moins 10 jours avant votre événement.

Protection de la jeunesse

Bien sûr nous ne vendons pas d'alcool au jeunes au-dessous de 18 ans.

Les programmes pour compléter l'expérience

VOIE ROYALE

Numérique – traditionnel – visuel - sensationnel

Découvre l'histoire de la marque et la production de l'Emmentaler AOP lors de la visite "digitale" autoguidée. Apprends comment les maîtres fromagers transforment le lait cru de haute qualité en fromage le plus célèbre du monde. En point d'orgue, une dégustation de l'Emmentaler AOP original t'attend au milieu de la production et des caves d'affinage. Tu es curieux de savoir ce que les trois protagonistes ont à raconter ? Plonge dans le monde fascinant de l'Emmentaler AOP, le roi des fromages.

Billet combiné pour les adultes	CHF	9.00
Billet combiné pour les jeunes	CHF	5.50
Les enfants jusqu'à 11 ans		gratuit
(prix normal pour les adultes)	CHF	16.50
(prix normal pour les jeunes)	CHF	8.50

VISITE GUIDÉE

Comment les trous se forment-ils dans le fromage? Vous découvrirez tout cela et bien plus encore lors de notre visite guidée de la fromagerie de démonstration. En compagnie d'un accompagnateur ou d'une accompagnatrice de groupe, vous visiterez le Küherstöckli datant de 1741, la fromagerie à chariot de feu de 1900 et vous vous rendrez ensuite sur le chemin des rois. Pour finir, une dégustation de fromage vous attend avec différents degrés de maturité de l'Emmentaler AOP.

Pour un groupe de 25 personnes en maximum

Plusieurs groupes sont possible parallèlement

La durée est environ une heure.

Pris de base par groupe (1-25 personne)	CHF	165.00
---	-----	--------

En plus Voie Royale par personne:

Adultes	CHF	9.00
---------	-----	------

Jeunes (12-17 ans)	CHF	5.50
--------------------	-----	------

Les enfants jusqu'à 11 ans sont gratuits.



L'expérience d'un genre particulier

FABRIQUER DU FROMAGE STÖCKLI

Dans le Stöckli datant de 1741, vous fabriquez votre propre fromage à partir de 200 litres de lait cru frais, en compagnie d'un fromager ou d'une fromagère. En travaillant à mains nues, vous obtiendrez deux meules de 8 kg chacune du savoureux Stöcklikäses. Le meilleur est pour la fin : Après quatre mois de soins et d'entretien par nos maîtres de cave, nous vous envoyons directement à la maison le fromage que vous avez fabriqué personnellement.

La durée est environ deux heures.

Prix de base jusqu'à 20 personnes

avec 1 meule de Stöcklikäse (8-10 kg) CHF 530.00

2e meule de Stöcklikäse sur demande (8-10 kg supplémentaires) CHF 215.00

Le prix comprend les soins pendant les quatre mois d'affinage, la division et la mise sous vide des morceaux de fromage ainsi que l'envoi par la poste en Suisse.

ATELIER FROMAGE FRAIS

L'offre idéale pour découvrir en seulement 60 minutes les différents processus de fabrication du fromage. Vous apprenez de première main ce qui se passe et pourquoi. Tout en un: expérience et cours de fromage light.

La durée est environ une heure.

Pour un groupe de 20 personnes en maximum.

Plusieurs groupes sont possible parallèlement.

Prix de groupe jusqu'à 20 personnes: CHF 240.00



Accès

VOYAGER DE MANIÈRE DURABLE AVEC LES TRANSPORTS PUBLIC

Voyagez en train jusqu'à Huttwil ou via Burgdorf jusqu'à Hasle-Rüegsau. De là, prenez le bus BLS ou MyBuxi jusqu'à **Affoltern im Emmental, Dorf**.

Si vous voulez être flexible, réservez mybuxi. mybuxi vous conduit directement devant la fromagerie de démonstration, de tôt le matin à tard le soir.

ARRIVÉE EN VOITURE

Si vous arrivez par l'autoroute A1 depuis Berne, Bâle ou Zurich, prenez la sortie Kirchberg et suivez la direction de Hasle-Rüegsau et Affoltern im Emmental via Burgdorf.

Si vous venez de Lucerne, prenez la sortie Sursee sur l'A2 et suivez la direction de Sumiswald via Huttwil et Häusernmoos jusqu'à Affoltern im Emmental.

Un grand parking est disponible.

D'ailleurs, la fromagerie de démonstration de l'Emmental fait partie du Grand Tour of Switzerland et la route de la Lueg est l'un des plus beaux tronçons du parcours.

ARRIVÉE ÉCOLOGIQUE

Pédalez à votre guise.

Louez un vélo électrique via www.rentabike.ch ou prenez votre propre vélo.

La fromagerie de démonstration de l'Emmental est facilement accessible par différents itinéraires cyclistes et se trouve sur l'étape bien signalisée de la Herzroute Willisau-Burgdorf.